学校給食における地場産物等活用の促進

- 事業実施主体:湯前町(熊本県)
- 湯前町は、少子高齢化と過疎による人口減少が大きな課題となっており、小中一貫教育の推進と地域と学校の協働連携を推進している。
- このため、町内における食育及び地産地消を推進するため、町内で生産される野菜等の農産物を活用した試食メニューを学校給食で提供するとともに、食育授業等を実施し、地場産物の理解の深化と地域作物の消費拡大を図っている。



【取組の内容】

- 湯前産米「ぴかまる」や湯前町で生産される野菜・果物を活用 した試食メニューを提供。
- 湯前小学校・湯前中学校の全クラスに対し、栄養教諭による食育授業を実施(「ぴかまる」や野菜等地元産食材の紹介、地産地消の重要性等について説明。)。



地元食材を使用した 試食メニュー



栄養教諭による食育授業 (湯前中学校)

【取組の成果】

○ 湯前産農産物を活用した試食メニューの提供及び食育授業の 実施をしたことにより、食材に対して、子どもたちから「どこでとれ たもの?」、「この品種は何?」等の質問が多く聞かれるようにな り、地場産物への関心が高まった。

【事業の目標】

- ① 学校給食における地場 産物活用回数 事業実施前 44回 →事業実施後 88回
 - →事業美施俊 88回 【目標達成率:100.0 % 】
- ② 産地や生産者を意識して 農林水産物・食品を選ぶ者 の割合
 - 事業実施前 74.8%
 - →事業実施後 99.6% 【目標達成率:129.6 % 】

